

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Dreikönigskuchen

Fotolia



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/koch Tipp

Zubereitung

- Sultaninen mit heissem Wasser übergiessen und 1 Stunde einweichen
- Mehl, Zucker und Salz mischen und in eine Küchenmaschine geben, in der Mitte eine Mulde formen
- Milch und Butter etwas erwärmen, wenn nötig etwas abkühlen lassen bis die Mischung lauwarm ist
- Die Hefe in der Butter-Milch-Mischung auflösen und zum Mehl in die Mulde geben
- Zu einem geschmeidigen Teig kneten, mit einem feuchten Tuch abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen
- Sultaninen abgiessen und unter den Teig kneten
- Den Teig nochmals abdecken und aufgehen lassen
- $\frac{1}{4}$ des Teigs zu einer grossen Kugel formen, restlichen Teig in 8 gleichmässige Kugeln formen
- Nun den König in einer Kugel verstecken
- Die acht kleinen Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech rund um die grosse Kugel anordnen

Zutaten

100 g	Sultaninen
500 g	Mehl
3 EL	Zucker
1 TL	Salz
30 g	Hefe
3 dl	Milch
75 g	Butter
1	Eigelb
2 EL	Mandelblättchen



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäffikon
Tel. 044 953 35 35
E-Mail erf@erf.ch

lifechannel.ch

- Den Dreikönigskuchen nochmals 15 Minuten aufgehen lassen
- Den Kuchen mit Eigelb bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen
- Im unteren Teil des Backofens bei 200 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen